

# FOLHA MAIS

## DE PERNAMBUCO



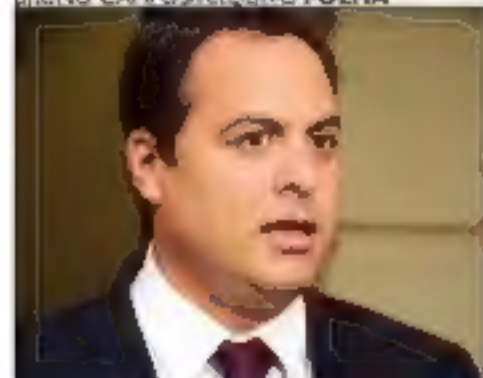
ILUSTRAÇÃO: GREGALIN

## ALTA DOS PREÇOS

Consumidores voltam a viver o pesadelo da disparada da inflação. Tudo fica mais caro: alimentos, combustíveis, gás de cozinha, energia. A Folha traz dicas para que você consiga reduzir ao máximo os gastos e, assim, aliviar o orçamento. E mais: entenda os motivos da elevação dos preços. **MERCADO >> PÁGINAS 7 E 8**

# COMO ENFRENTAR

BRUNO CAMPOS/ARQUIVO FOLHA



## BOLSONARO QUER TIRAR NORONHA DE PERNAMBUCO. PAULO CÂMARA REAGE

PANORAMA &gt;&gt; PÁG. 4

ISSN 1807-9377



9 771807 937073



linha  
3425 5803  
telmarketing@folhape.com.br

agência  
3425 5831/5841  
comercial@folhape.com.br

atendimento ao cliente (WhatsApp)  
3425 5804 (99482 7919)  
oi@folhape.com.br

WhatsApp Ilhéus  
(81) 99187 9390  
folhape@folhape.com.br

@folhape @folhape  
FolhaPE @FolhaPE

RS 2,00 PREÇO PROMOCIONAL  
PARA VENDA AVULSA  
toda sexta-feira: www.folhape.com.br



# PANORAMA

## O fator Marília Arraes nas eleições

Candidata driblou o PT e o PSB e criou o fato político mais relevante da pré-campanha ao filiar-se ao Republicanos e tornar-se pré-candidata ao Governo do Estado

ANNA TENÓRIO  
JOÃO VITOR PASCOAL



Ao lado de Paulinho da Força, a agora pré-candidata pelo Solidariedade embaralhou, com sua candidatura, todo o quadro eleitoral de Pernambuco

**A** disputa pelo Governo de Pernambuco ganhou, nos últimos dez dias, um ingrediente que não estava no radar da política pernambucana. A deputada federal Marília Arraes deixou o PT, migrou para o Solidariedade - em ato oficializado na sexta- e entrou de cabeça na disputa pelo Palácio das Princesas. A partir de então, toda a fotografia do pleito eleitoral está sob reavaliação. Marília é oposição à Frente Popular, mas tem identidade com a esquerda. Parece ter como meta atacar um flanco que pode incomodar o PSB e seus aliados, uma vez que apresenta-se como "lulista", mesmo fora do PT.

Ao mesmo tempo, precisará convencer o eleitor fora da esquerda de que é um caminho viável para o Executivo Estadual, mesmo endossando Lula a cada discurso. Além disso, até o momento, carece de estrutura partidária que consiga bater de frente com os adversários, uma vez que conta apenas com a sua própria legenda.

### PULVERIZAÇÃO

Fato é que, com Marília, a tendência é haver uma disputa mais pulverizada do que nas campanhas anteriores, com, ao menos, outras quatro candidaturas robustas (compostas por prefeitos ou pelo candidato do governador) na corrida pelo governo. Danilo Cabral (PSB), Anderson Ferreira (PL), Raquel Lyra (PSDB), Miguel Coelho (MDB) e a própria Marília têm pouco mais de seis meses para conseguirem uma consolidação que permita chance de vitória nas urnas. Não poderão falhar na construção dos seus projetos, sob o risco de se verem engolidos pela concorrência.

### A OFICIALIZAÇÃO

Ontem, o ato de filiação de Marília, que também presidirá o partido, já teve clima de pré-campanha. O

evento foi prestigiado pelo presidente nacional do SD, deputado federal Paulinho da Força. O pré-candidato a deputado estadual, Victor

para filiar aliados até abril, quando se encerra a janela partidária.

### MONTAGEM

desde que a gente possa ampliar o palanque de Lula no Estado", disse. As alianças com outras legendas também não devem ser fáceis. Ela

plô, praticamente descartou que a federação composta por PSOL e Rede se alie a Marília, por ela ter escolhido o Solidariedade "um partido que foi base de apoio do governo Temer, que apoiou até o último minuto o Eduardo Cunha na presidência da Câmara".

Ele reforçou a "tendência de manter a candidatura até o final do João Amaldo", postulante ao Governo.

### "PROPRIEDADE"

No ato de filiação, Paulinho da Força e Marília defenderam receber a bênção de Lula na campanha. "Lula não é propriedade do PSB e muito menos do Siqueira. Então essa história de que não pode ter apoio de outra candidatura não existe. Vai ter. Eles vão ter que engolir", alfinetou o dirigente, referindo-se a Carlos Siqueira, presidente nacional do PSB.

A deputada federal deixou claro

Marília tem boa aceitação junto a uma parte do eleitorado e sua chegada à disputa ao Palácio pulveriza as eleições, que serão as mais competitivas dos últimos anos. Falta-lhe, porém, fortalecer o próprio palanque

Fialho, foi o único aliado presente. Ao ser questionada sobre os atores políticos que também vão compor a chapa majoritária e proporcional, Marília não deu resposta concreta. Os petistas aliados devem decidir, nos próximos dias, se migrarão ao SD. Marília corre contra o tempo

Ela não comentou com que atores de oposição está conversando e não deu dicas de quem pode passar a integrar o seu palanque, mas condicionou que possíveis aliados devam apoiar Lula. "Conversarei com diversos atores políticos do Estado e que estão em qualquer frente,

chegou a ser cortejada para ser senadora de Raquel Lyra, mas ao sinalizar a disputa pelo governo suas possibilidades parecem reduzidas. Muitas siglas já estão "amarradas" em outras alianças. À **Rádio Folha 96,7 FM**, o presidente nacional do PSOL, Juliano Medeiros, por exem-





## Fora da zona de alerta

O boletim do Observatório Covid-19 Fiocruz mostrou que todos os estados estão com a cor verde, sinalizando estarem fora da zona de alerta com taxas de ocupação de leitos inferiores a 60%.

que não deixará de defender o nome do ex-presidente.

"Temos um projeto de Brasil, com o presidente Lula, e um projeto de renovação em Pernambuco", afirmou. Marília também disse ser grata ao PT e justifica perseguição como motivo para a saída da legenda. "Sofri bastante com a perseguição (...) A forma de condução do PT local nos prejudica bastante, prejudica as articulações políticas, inclusive afeta pessoalmente a gente".

## "LULA É DANILO"

A disputa por Lula deve ser a marca na "corrida" particular entre a ex-petista e o socialista Danilo Cabral. Em discurso no Agreste, ele reforçou que o seu palanque será o de Lula e criticou indiretamente a adversária. Danilo ressaltou que esteve com Lula na semana passada e ouviu do petista "com todas as letras que, aqui em Pernambuco, Lula é Danilo". "Estaremos juntos com o presidente Lula a partir de janeiro de 2023", disse, acrescentando que "não podemos entregar Pernambuco a gente que está exclusivamente em nome de um projeto pessoal". A picha de personalista é costumeiramente utilizada pelos adversários de Marília.

## O IMPACTO DE MARÍLIA

A cientista política Priscila Lapa entende que é precoce avaliar para onde vão os votos "lulistas", mas crê que Marília pode ser bem-sucedida em sua tática.

"O eleitor de Marília, independentemente do partido em que ela esteja, é via de regra eleitor de Lula. Marília na oposição impacta naquele eleitor que não queria votar em nenhum dos três candidatos de oposição (Anderson, Miguel e Raquel), apesar de não ter simpatia pelo PSB", afirma.

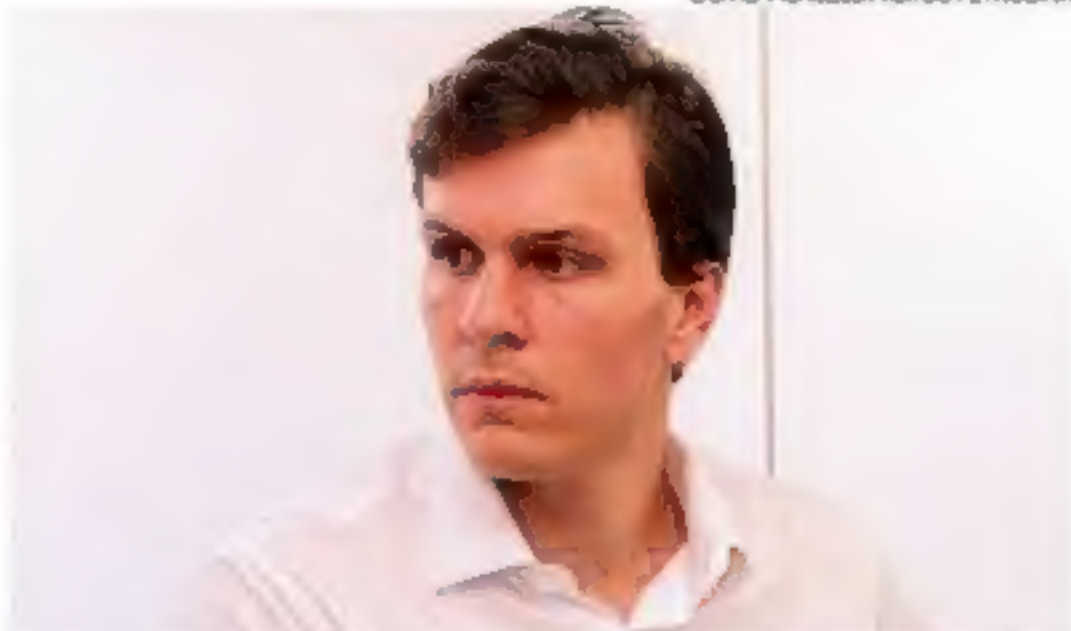
O cientista político Antônio Lucena destaca a força da Frente Popular, sobretudo na junção entre PT e PSB. "O PT tem a força partidária, o PSB a força das prefeituras. Danilo pode ser desconhecido, mas pode surpreender à medida que a campanha desenrolar, com todo apoio construído", afirma. "Lula tem uma força grande no eleitorado, o apoio de Lula deve se refletir no eleitor". Observando a direita, o cientista político Alex Ribeiro crê que a candidatura de Marília pode ter um impacto maior sobre Raquel.

"A tucana é que pode sair mais prejudicada. Pois, enquanto o eleitorado de Anderson e Miguel contam, em sua maioria, com simpatia dos bolsonaristas e eleitores da direita e centro-direita, a prefeita Raquel Lyra vai além deste grupo. Por isso, entre estes nomes, pode sofrer o maior impacto".



Especialistas acreditam que com a força das prefeituras e do apoio oficial de Lula, Danilo pode ter uma grande adesão do eleitorado

DAVID MENEZES/PAZ DE PETROLINA



O prefeito de Petrolina, Miguel Coelho, também tem capilaridade pelo apoio do União Brasil e de setores da direita

DMULGAÇÃO



A frente da Prefeitura de Jaboatão nos últimos oito anos, com boa base entre os evangélicos, Anderson é o candidato de Bolsonaro

PREF. DE CARUARU



Raquel Lyra tem o apoio do PSDB e do Cidadania, mas talvez possa ser a mais afetada pela candidatura de Marília, já que ambas são mulheres disputando a maioria

FOLHA  
Política

Renata Bezerra de Melo



## Paulinho da Força defende "tratamento igual" do PT com PSB e Solidariedade

Coube ao presidente nacional do Solidariedade, Paulinho da Força, fazer a fala inicial e introduzir que a deputada Marília Arraes vai disputar o Governo do Estado pelo seu partido. Ela falou em seguida, repisando, por várias vezes, que estaria incondicionalmente com o ex-presidente Lula ao longo da campanha campanha. O dirigente nacional cuidou de realçar a boa relação, inclusive de amizade, com o líder-mor do PT. À coluna, Paulinho informou que não houve, no entanto, conversa prévia com Lula para amarrar a filiação de Marília, que assinou a ficha ontem, no Recife, sacramentando a saída do PT. "Primeiro que eu não conversei com Lula nessa semana, e tudo se desenvolveu nessa semana. Devo conversar nos próximos dias", explicou o dirigente e emendou: "Em nenhum momento, ele me ligou para me dizer: 'Olha, vai ser assim, ou vai ser assim'". Paulinho fez a colocação ao ser indagado se o partido, aliado do PT nacionalmente, não estaria indo para o confronto com a sigla em Pernambuco, ao lançar um palanque paralelo ao que os petistas vão subir no Estado, que é o do PSB. "Portanto, não tem essa possibilidade (de confronto). Eu acho que ele jamais vai me pedir isso porque, numa eleição, você precisa de apoio e ninguém recusa apoio. Então, ele sabe da importância do Solidariedade, da importância da Força Sindical, que também, de certa maneira, eu tenho muita influência. Portanto, acho que o Lula não me pedirá isso (para não armar palanque próprio)". A conversa de Paulinho com Lula ainda não foi marcada. Deve ocorrer após a janela partidária. "Então, a partir de abril, a gente começa conversações para acertar alianças definitivas", diz o dirigente. Se Lula não subir no palanque de Marília, isso vai incomodar? "Eu não acredito que ele não subirá", devolve. E prossegue: "O PSB é aliado dele, o Solidariedade também. Portanto, vai ter que ter tratamento igual, isonômico". Lula, então, sobe no palanque de Marília? "Acredito que sim. Vamos trabalhar para isso", assinala. Ao PSB, a direção nacional do PT deu garantias, nos últimos dias, de que Lula só terá uma palanque no Estado, o de Danilo Cabral. "Numa eleição, você precisa de apoios e ninguém recusa apoios", grifa Paulinho.

## Juridicamente x Politicamente

Ao tratar do uso das imagens de Lula em sua campanha, Marília Arraes disse que "juridicamente" estava resguardada porque o partido nacionalmente está coligado com o PT. Na sequência, no entanto, sublinhou que "politicamente" é o que vale e que, sendo assim, apoia o líder-mor do PT incondicionalmente.

**ESPÓLIO >** À coluna, Marília Arraes não descartou lançar sua irmã, Maria Arraes, candidata a deputada federal, como a coluna cantara a pedra. Maria acompanhou o ato de filiação.

**RADAR >** Paulinho da Força tinha encontros marcados com Mendonça Filho e com Carlos Lupi. À coluna, considerou haver "alternativas" para Wolney Queiroz: "Ele pode ir para o Senado".

**MARATONA 1 >** Wolney começou o dia num café com Miguel Coelho. Com Lupi, esteve com Paulinho da Força e Marília Arraes no final da manhã e, com Paulo Câmara e João Campos, à tarde.

**MARATONA 2 >** Lupi deixou o Palácio das Princesas e seguiu para o aeroporto, onde teve conversa com Raquel Lyra. Não está descartado a tucana ajudar na articulação da chapa do PDT.

@rbezerrademelo

@renatabezerrademelo

renatabezerrademelo@folhape.com.br



“

É uma afronta a nossa história e a nossa Constituição. Não vamos admitir esse absurdo. Fernando de Noronha é um orgulho de Pernambuco

PAULO CÂMARA - GOVERNADOR DE PE

DA REDAÇÃO  
COM AGÊNCIAS

O governador Paulo Câmara anunciou, em pronunciamento na sexta-feira, que vai ao Supremo Tribunal Federal na próxima semana para uma audiência com o ministro Ricardo Lewandowski, visando impedir a tentativa de tomada do arquipélago de Fernando de Noronha pelo governo federal, a partir de ação impetrada pela Advocacia Geral da União (AGU). Durante a reunião com o ministro serão apresentados os argumentos do Governo, já acatados pela Justiça Federal em Pernambuco anteriormente.

## AFRONTA

Segundo Paulo Câmara, o caso envolvendo a ilha representa uma afronta à história e à Constituição Federal. “Não vamos admitir esse absurdo, sob nenhuma hipótese. Fernando de Noronha é um patrimônio do nosso Estado e merece respeito. É um orgulho de Pernambuco e continuará sendo”, afirmou o governador.

Mais cedo em nota, o governo estadual afirmou que “a população de Fernando de Noronha gostaria que o Governo Federal tivesse a mesma



Governador Paulo Câmara informou que terá uma audiência com o ministro Ricardo Lewandowski - relator da ação para apresentar a posição do Estado



Em novembro de 2020, o presidente Bolsonaro já tinha avisado que tentaria federalizar a ilha e acabar com medidas como as restrições a grandes navios de turismo

## Paulo Câmara reage à ação contra Noronha

AGU ingressou com ação no STF para que arquipélago volte a ser posse da União. Governador e políticos do Estado reagiram

persistência e celeridade que empenha num processo judicial extemporâneo e que agride a Constituição para fazer cumprir a promessa, divulgada em 2019, de que iria realizar o saneamento básico da ilha. O projeto básico do esgotamento sanitário foi enviado ao Ministério do Meio Ambiente desde fevereiro de 2020 e vem sendo reite-

radamente ignorado”.

## AGU

As declarações de Câmara deveriam-se a um pedido da AGU protocolado na quinta (25), no STF, uma ação civil ordinária para retomar a titularidade do arquipélago, que atualmente pertence a Pernambuco. O caso foi distribuído ao ministro Ri-

cardo Lewandowski, que será o relator.

Na ação, os advogados da União alegam que Pernambuco vem desrespeitando um contrato de cessão de uso, assinado em 2002, e impedindo a atuação do governo federal na preservação da área. O acordo foi celebrado durante o governo de Fernando Henrique Cardoso (PSDB)

com o então governador Jarbas Vasconcelos (MDB).

## ESPECIALISTA

De acordo com o consultor jurídico, advogado na área de Direito Público e professor Antônio Ribeiro Júnior, requerer a retomada da ilha de Fernando de Noronha e a federalização é um caminho bastante difícil, tendo em vista que afronta a Constituição e a forma federativa de estado.

“Acredito que essa ação não será procedente, sobretudo porque pode a União Federal intervir em territórios federais, os quais não existem, mas pode a União Federal intervir em territórios de estados brasileiros os quais existem”, disse.

“Entretanto, os motivos, as hipóteses de intervenção em estado brasileiro são extremamente específicas. E o artigo 35 da Constituição estabelece quais são essas hipóteses e não vejo, em nenhum momento, qualquer uma delas capazes de ensejar a intervenção federal no arquipélago de Fernando de Noronha de modo que, ao meu ver, assim como na vara do Recife, o STF também deverá se posicionar dessa forma”, explicou o advogado.

“

O Estado de Pernambuco (...)

vem desrespeitando a legislação de regência a respeito da gestão de Fernando de Noronha.”

TBSCHO DE AÇÃO DA AGU

## Defesa do Estado une opositores

Políticos pernambucanos repercutiram a ação do Governo Federal para retomar a titularidade do arquipélago de Fernando de Noronha. O pré-candidato a governador pela Frente Popular, deputado federal Danilo Cabral (PSB), se pronunciou no seu perfil do Twitter, afirmando que se “não bastasse não trazer nada de bom para Pernambuco, agora o presidente quer tomar a ilha de Fernando de Noronha”.

O também pré-candidato ao Governo do Estado pelo PSOL, João Arnaldo, afirmou que “Bolsonaro quer roubar Fernando de Noronha do povo pernambucano”. “Só que nós não vamos permitir mais esse absurdo desse desgoverno.

Noronha é da gente!”, declarou o psolista.

Recém-filiada ao Solidariedade, a deputada federal Marília Arraes criticou o movimento do governo Bolsonaro. “O que está por trás dessa tentativa de Bolsonaro de retirar de Pernambuco a titularidade da ilha de Fernando de Noronha? Temos que manter a ilha longe das garras de quem quer a destruição de nossas riquezas naturais. É urgente!”, escreveu a deputada.

### Luta pelo território

O presidente nacional do PSDB, Bruno Araújo, também se posi-

cionou contra o pedido que o presidente Bolsonaro fez ao STF de federalizar o arquipélago. “Isso é uma excrescência. Os pernambucanos não vão permitir. Não será a primeira vez, nos nossos quase 500 anos de história, que defenderemos nossas ideias e território”, afirmou Araújo por meio do Twitter.

Já o ex-ministro Mendonça Filho afirmou que Noronha é direito garantido pela Constituição de 88, por emenda do ex-deputado Osvaldo Coelho e se posicionou a favor da manutenção de Noronha como território pernambucano. A deputada estadual Priscila Krause (sem partido) divulgou um vídeo afirmando que não é tirando o territó-



Pré-candidatos ao Governo do Estado e políticos de todas as matizes reagiram indignados à medida tomada pela Advocacia Geral da União e defendem a permanência de Noronha sob o controle de Pernambuco

rio de Pernambuco que vai resolver os problemas que existem na administração da ilha. “Sou contra a

ação movida pela AGU para tirar de Pernambuco a ilha de Fernando de Noronha”, afirmou a parlamentar.



Notícias sobre política, esportes, economia, cultura, entretenimento e muito mais?

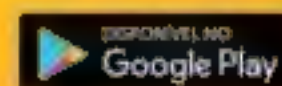
# TÁ NA MÃO



Todas as notícias sobre Pernambuco, o Brasil e o mundo você encontra no novo aplicativo da Folha de Pernambuco.

**Baixe já e aproveite.**

**FOLHA de PERNAMBUCO**



Aponte a câmera do seu smartphone para o QR Code e baixe agora mesmo.



## EDMAR Lyra



### Ingresso de Marília na disputa obriga oposição a reavaliar estratégia

A filiação da deputada federal Marília Arraes ao Solidariedade e consequentemente a colocação da sua pré-candidatura ao governo de Pernambuco coloca pelo menos cinco nomes na disputa contra o escolhido do PSB para suceder Paulo Câmara, o deputado federal Danilo Cabral. Além de Marília, se colocam como opções Raquel Lyra (PSDB), Miguel Coelho (União Brasil), Anderson Ferreira (PL) e João Arnaldo (PSOL), nomes de partidos com representatividade no Congresso Nacional.

Na eleição de prefeito do Recife, houve fragmentação parecida, com a diferença de que Marília era candidata pelo Partido dos Trabalhadores, que foi fundamental para levá-la ao segundo turno e sua rejeição foi determinante para fazer João Campos derrotar Marília na segunda etapa. Desta vez, Marília não terá a retaguarda do PT, que estará ao lado de Lula no palanque de Danilo Cabral, o que deve impulsionar o socialista ao primeiro lugar já no primeiro turno.

Como a pré-candidatura de Anderson Ferreira tem o voto duro do bolsonarismo, caberá a Raquel Lyra, Miguel Coelho e Marília Arraes a busca pelo entendimento em um único palanque ou se não for possível, apresentar apenas dois, uma vez que com os três nomes no páreo, além de beneficiar uma eventual polarização entre Anderson e Danilo, os candidatos de Bolsonaro e Lula, respectivamente, poderá fazer com que alguém tenha um desempenho pífio nas urnas, saindo menor do que entrou.

Marília tem sido cobiçada pelas postulações de Raquel Lyra e Miguel Coelho, ambos querem tê-la como companheira de chapa para o Senado, e ela por sua vez, deseja que os dois abdicuem de seu projeto para apoiá-la ao governo. Se continuar com essa falta de entendimento, todos sairão prejudicados, mas Marília corre risco maior por ter a menor estrutura política e partidária e por ter sido a última a entrar no páreo.

### Esvaziado

O ato de filiação da deputada federal Marília Arraes ao Solidariedade foi totalmente esvaziado, sem a presença de pré-candidatos proporcionais ou prefeitos. Poucos militantes, o que sinaliza o tamanho do desafio que a parlamentar terá de enfrentar para manter sua postulação competitiva.

**AVALIAÇÃO** > Na avaliação de um experiente político, a deputada federal Marília Arraes deveria ter aceitado a oferta de indicação do PT para a disputa pelo Senado na Frente Popular. Se tivesse feito o movimento e anunciado publicamente seria muito difícil o PSB voltar atrás e suas chances de vitória seriam infinitamente maiores.

**DESPEJOS** > A Defensoria Pública da União pediu ao STF a prorrogação por mais seis meses da suspensão de despejos e desocupações no país em meio à crise da covid-19. Tais regras estão prestes a perder a validade, no próximo dia 31 de março. Os despejos em imóveis de áreas urbanas e rurais estão suspensos desde junho do último ano, por ordem do ministro Luís Roberto Barroso.

**INOCENTE QUER SABER** > A oposição vai se engalfinhar quando a campanha começar como fez na disputa do Recife?

@edmarlyra

www.edmarlyra.com

# PF vai apurar atuação de dois pastores

Após STF abrir ação para investigar atuação do ministro, que tem foro privilegiado, PF vai apurar se pastores cometeram crimes

AGUIRRE TALENTO  
E ANDRÉ DE SOUZA  
DA AGENCIA O GLOBO

VALTER CAMPANATO/AGÊNCIA BRASIL



Inquérito foi aberto com base em áudio do ministro Milton Ribeiro afirmando favorecer pastores aliados

A Polícia Federal abriu um inquérito para investigar a atuação de dois pastores como intermediários na liberação de recursos do Ministério da Educação (MEC) para prefeituras. Esse inquérito se baseia em apuração feita pela Controladoria-Geral da União (CGU) e não envolve ninguém com foro privilegiado, como o ministro da Educação, Milton Ribeiro, ou o presidente Jair Bolsonaro. Por isso, ele foi aberto na Superintendência da PF no Distrito Federal.

O foco da apuração será a eventual prática de crimes pelos pastores Arilton Moura e Gilmar Santos em um suposto esquema de favorecimento indevido de prefeituras na liberação de recursos do Ministério da Educação. As denúncias envolvem tráfico de influência e corrupção.

### Inquérito no Supremo

Na noite de quinta-feira, a ministra Cármen Lúcia, do Supremo Tribunal Federal (STF), mandou abrir

um outro inquérito, a pedido do procurador-geral da República, Augusto Aras, para investigar o ministro da Educação, Milton Ribeiro, que tem foro privilegiado. Em outra decisão, ela também deu 15 dias para Aras dizer se vai querer investigar o presidente Jair Bolsonaro, indicando que ele também deveria ser alvo da apuração. Caberá também à Polícia Federal (PF) fazer a investigação.

### CGU acionou Polícia Federal

Em nota à imprensa na quarta-feira, a CGU disse que sua apuração foi concluída em 3 de março e que sugeriu o encaminhamento do caso à Polícia Federal. O órgão, porém, não citou nominalmente os pasto-

res nem relata detalhes sobre a investigação, que foi feita sob sigilo. A CGU informou que encontrou indícios da prática de crimes na oferta de propinas para liberar recursos do MEC, mas sem achar irregularidades por parte de agentes públicos.

A CGU soltou nota sobre sua apuração depois de o ministro da Educação ter dito que havia solicitado ao órgão uma investigação sobre as suspeitas de que dois pastores, Arilton Moura e Gilmar Silva dos Santos, atuavam irregularmente para liberar recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação.

Ribeiro se manifestou sobre o caso após a divulgação de um áudio obtido esta semana pela "Folha de S. Paulo". Na gravação, o ministro diz que prioriza a liberação de verbas a prefeituras cujos pedidos foram negociados pelos dois pastores.

### BREVE

### Joe Biden visita a Polônia

O presidente americano Joe Biden visita na sexta a Polónia, país que recebeu o maior número de refugiados do conflito, no que é visto como uma demonstração de apoio de Washington a Varsóvia e às 3,7 milhões de pessoas que deixaram a Ucrânia. Ali, Biden reforçou sua promessa de ajudar os refugiados e voltou a chamar o presidente russo, Vladimir Putin, de "criminoso de guerra".

**SINDHOSPE PARTICIPA DE ENCONTRO, EM SALVADOR, COM AS PRINCIPAIS LIDERANÇAS DE SAÚDE DO BRASIL**

O Sindhospe participa do IV Integra (Meeting Norte e Nordeste de Integração Fontes Pagadoras/Prestadores), que acontece nos dias 1 e 2 de abril, em Salvador.

O presidente do sindicato, Dr. George Trigueiro, vai mediar uma mesa-redonda com Dr. Bruno Ferrari (Presidente da Grupo Oncoclínicas); Dr. Henrique Salvador (Presidente da Rede Mater Dei Saúde); e Dr. Diego Pupo (Private Equity na Pátria Investimentos).

O encontro vai reunir lideranças das maiores operadoras de saúde do país e prestadores das duas regiões.

Inscrições pelo site: [www.integrameeting.com.br](http://www.integrameeting.com.br)

Associe-se ao Sindhospe. Informações no nosso site: [www.sindhospe.org.br](http://www.sindhospe.org.br)





ED MACHADO

Produto de primeira necessidade, o botijão de gás custa quase 10% do valor do salário mínimo

# Guia para sobreviver AOS PREÇOS ALTOS

O lado mais perverso da inflação é sentido na hora das compras: com a mesma quantidade de dinheiro, as famílias não trazem os mesmos alimentos para casa. Por isso, a saída é tomar atitudes simples, mas que ajudam a economizar e a esticar o salário

EDUARDA BARBOSA

**N**os últimos meses, a dona de casa Rose Dias vem sentindo seu poder de compra cair. Ela relatou que, agora, quando vai ao supermercado não consegue comprar muitos alimentos com o valor que estava acostumada a comprar. "Antes eu ia para o supermercado com R\$ 20 e voltava com uma sacola cheia de frutas, verduras e legumes para passar duas semanas. Hoje eu vou com os mesmos R\$ 20 e não passo nem uma semana com os alimentos que consigo comprar", contou Rose. Essa não é uma realidade apenas

de Rose. É a dificuldade de milhões de brasileiros. Apesar do cenário, há pequenas soluções de economia doméstica que podem fazer diferença no dia a dia para reduzir tantos impactos, que você vai conhecer mais à frente.

O último relatório Focus apontou que a projeção de inflação para 2022 subiu para 6,59%. Na semana passada, era 6,45%. Os números mostram que o Brasil está ficando mais longe da meta estabelecida de 3,5% para este ano.

"A inflação alta pode ser explicada quando a gente vai ao mercado e compra bem menos sacolas, com os mesmos R\$ 100, por exemplo. É quando o dinheiro perde o poder de compra", explicou Paulo Pereira Filho, administrador e líder regional da XP Investimentos em Pernam-

buco. O Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) é o indicador oficial da inflação no País, que é composto pela variação dos preços de produtos e serviços voltados ao consumo das famílias.

Na análise de João Rogério Filho, economista e sócio-diretor da PPK Consultoria, os custos estão subindo no Brasil por dois fatores: o dólar e o petróleo. "O preço do combustível está em tudo, no trigo que é transportado de caminhão, na iluminação porque utilizamos energia termelétrica - nosso modal é muito dependente do óleo diesel. O câmbio tem a ver com as commodities agropecuárias, como frango e soja. Então o câmbio alto entra no seguinte dilema, se eu vendo para outro país, por exemplo, um frango a US\$ 1, vou vender no Brasil o

mesmo frango a R\$ 5, porque se eu vender por menos no Brasil, vai ser melhor exportar", analisou João Rogério. Os dois componentes apresentaram ainda mais alta depois da guerra entre a Rússia e a Ucrânia.

Na vida dos brasileiros, o impacto é alto. De um salário mínimo (R\$ 1.212), é preciso gastar quase 10% com botijão de gás e quase 50% com uma cesta básica. Na última pesquisa divulgada pela Agência Nacional do Petróleo (ANP), na semana passada, o valor médio do botijão de 13 kg em Pernambuco era de R\$ 103,56. "70% dos brasileiros adultos ganham até dois salários mínimos por mês. Se a pessoa ganha esse valor, tendo a participação de alimentação, transporte e gás, o orçamento fica muito mais restrito", completou João Rogério.

Paulo Pereira Filho ainda acrescenta nesse cenário a recuperação da crise sanitária causada pela pandemia da Covid-19. "Houve uma situação de preços altos em 2020 quando começaram as medidas restritivas. Então precisou-se colocar alguns estímulos para recuperar 2020 e os impactos a gente sente

agora", analisou Paulo.

Para João Rogério, duas mudanças podem alterar o cenário atual. "Do lado dos combustíveis, retomarmos nossa soberania na marcação de preço, garantindo a rentabilidade dos acionistas a níveis razoáveis. Razoável, nesse caso, seria estabelecer uma rentabilidade aos acionistas de forma a manter a atratividade para eles, mas sem sacrificar extremamente toda a população brasileira. Do lado do câmbio, é preciso ter-se uma condição política estável institucionalmente para garantir a confiança dos agentes econômicos na nossa moeda", avaliou.

## Reduzir custo é preciso

Muito se ouve nas casas, nos supermercados e nas ruas sobre a dificuldade de enfrentar o aumento das despesas no Brasil. Reduzir custos é uma das principais palavras de ordem das famílias. No dia a dia, é possível adotar algumas ações para poupar gastos, que podem se



**Trabalho remoto**

Governo federal apresentou duas MPs para regulamentar o trabalho remoto, promover mudanças no auxílio-alimentação e antecipação de férias em caso de situação de calamidade.

COTTONBROV PEXELS



Para economizar energia, a dica é juntar a roupa para passar uma vez por semana

transformar em importante economia no final do mês.

Laurileide Silva, professora do curso de Bacharelado de Ciências do Consumo da Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), explica que, diante do cenário, poupar gastos e gerar renda são ações que as famílias podem fazer. "É importante a família falar, conversar sobre a situação financeira. Às vezes, os pais e os avós não conversam com os filhos, não querem que eles sintam a situação. Mas, tem que falar, explicar, para todo mundo da família ter o objetivo de reduzir, utilizar os recursos para reduzir", explicou Laurileide.

Algumas atitudes podem ser tomadas em casa, como reduzir o uso do gás de cozinha, um dos vilões da inflação. "Têm algumas técnicas para usar menos tempo de gás. Usar a panela de pressão sempre que possível é uma delas, pois os alimentos cozinham mais rapidamente. Uma panela em bom estado de uso, bem vedada, com a válvula

funcionando corretamente. Outra dica é, antes de colocar uma carne mais 'dura' na pressão, temperar com frutas cítricas, como limão, abacaxi e laranja para ela amolecer e levar menos tempo no fogo", disse a professora.

Alimentos como arroz e macarrão não precisam ficar no fogo até ficarem prontos. Laurileide sugere desligar antes o fogo, porque eles terminam de cozinhar com o próprio calor. "O macarrão pode ser desligado depois de dois minutinhos de pegar fervura, porque ele termina o cozimento na água quente. Lembrando que o sal na água deve ser colocado depois que colocar o macarrão porque a água sozinha ferve mais rápido do que a água com o sal. No caso do arroz, pegou cinco minutinhos de fervura, pode desligar e tampar a panela", indicou a professora.

O Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor (Idec) também sugeriu algumas ações para que o botijão dure o máximo possível, como evitar abrir o forno para ficar olhando os alimentos; fechar portas e janelas com passagem de vento para manter a potência das chamas; e cortar alimentos em pedaços menores para cozinhar-los mais rápido.

**Nova rotina**

Pesquisar preços e fazer compras coletivas são outras opções importantes. "Junto com parentes ou vizinhos, por exemplo, você consegue comprar produtos em maiores quantidades para poder barganhar preços. Existem supermercados que aplicam descontos como a 'quinta da verdura', então você olha pra saber se vale a pena", comentou Laurileide, ao acrescentar que não se deve ir ao supermercado com fome e sempre fazer a lista para comprar exatamente o que precisa.

A dona de casa Rose Dias faz várias aplicações no dia a dia. "Às vezes dentro de um mesmo supermercado eu encontro produtos similares com preços bem diferentes. Teve uma vez que fui em um corredor e encontrei um peixe por R\$ 37, em outra área do supermercado, outro peixe muito semelhante estava por R\$ 27. Então eu fico muito ligada, e nesse caso consegui economizar R\$ 10", contou Rose.

Juntar a maior quantidade de roupas possível para a máquina de lavar e para a hora do ferro de passar são outras estratégias indicadas pelo Idec. Assim, você economiza na água e também na energia.

**CONFIRA DICAS PARA ECONOMIZAR EM CASA E ENFRENTAR A INFLAÇÃO ALTA**

Para quem quer gastar menos gás de cozinha

**Utilizar a panela de pressão** sempre que possível, porque ela cozinha os alimentos mais rapidamente

**Cozinhar os legumes e verduras no vapor**, aproveitando até mesmo outro alimento que esteja no cozimento embaixo

**Se for cozinhar uma carne mais 'dura'**, temperar com frutas cítricas (como limão, laranja e abacaxi) para a carne ficar mais 'mole' e levar menos tempo no fogo

**Quando for cozinhar arroz**, pode deixá-lo pegar cerca de cinco minutos de fervura e depois desligar e tampar a panela, para cozinhar no próprio vapor

**É indicado cozinhar o feijão** uma vez por semana e separar as porções para cada dia

**Quando for cozinhar o macarrão**, pode colocar só a água para ferver. Quando começar a borbulhar, pode colocar o macarrão e o sal. Depois que pegar fervura, pode desligar o fogo para ele terminar de cozinhar na água quente

**Cortar os alimentos em pedaços menores**

**Evitar abrir o forno** para olhar os alimentos, pois perde calor e utiliza mais tempo de gás

**Quando for cozinhar**, fechar portas e janelas que permitem a passagem de vento

Outras dicas



**Fazer uma lista de compras** antes de ir ao supermercado e evitar os supérfluos



**Passar o ferro** na maior quantidade de roupas possível uma vez na semana



**Juntar a maior quantidade de roupas** possível para lavar tudo de uma só vez.

ARTE: FOLHA PE/ GREG

ED MACHADO



Rose Dias faz pesquisa de preços para poder fazer a feira no supermercado

**PREFEITURA DE CARUARU****Comissão Permanente de Licitação - CPLD****AVISO DE LICITAÇÃO**

A Comissão Permanente de Licitação - CPLD da Prefeitura Municipal de Caruaru/PE, torna pública a realização da CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº 023/2022 CPLD - PROCESSO Nº 026/2022 CPLD. Objeto: Conclusão da construção dos CMEIs na Fernando Lyra e em Nova Caruaru a construção do CMEI no Juaí, Município de Caruaru/PE. Valor Total Estimado: R\$ 12.491.185,72 (doze milhões, quatrocentos e noventa e um mil, cento e oitenta e sete reais e setenta e dois centavos). Data e Hora de Abertura: 28 de abril de 2022, às 10h00min (horário local). Informações na sala da CPLD, localizada na Professora Laurilide Vilanova, nº 118, Universidade - Caruaru/PE, no horário das 08h00min às 14h00min, pelos fones: (81) 3701-1440, 9.8494-4464, e-mail: [cpld@caruaru.pe.gov.br](mailto:cpld@caruaru.pe.gov.br), ou baixar o Edital no site: [www.caruaru.pe.gov.br](http://www.caruaru.pe.gov.br), no link "Avisos de Licitação".

Caruaru/PE, 25 de março de 2022  
Nathalia Gabriela de Sales Maciel  
Presidente - CPLD

**PREFEITURA DO RECIFE****SECRETARIA DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E TRANSFORMAÇÃO DIGITAL****COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DE EDUCAÇÃO DEMANDANTE: SECRETARIA DE EDUCAÇÃO****REABERTURA DE PRAZO**

Processo Licitatório nº 03/2022 - Pregão Eletrônico nº 03/2022 - RR nº 929719 - Registro de Preços, pelo período de 12 (doze) meses, destinado à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de terceirizados de Agente de Organização Escolar e de Monitor de Transporte Escolar, 02 (dois) LOTES, destinado a atender as demandas da Secretaria de Educação do Recife. Valor estimado: R\$ 4.348.103,20 (Quatro milhões, trezentos e quarenta e oito mil, trezentos e três reais e vinte centavos). Data e local da Sessão de Abertura 08/04/2022 às 10:00h e disputa no mesmo dia às 14:00h (Horários de Brasília), no site eletrônico do Banco do Brasil - [www.licitacoes.com.br](http://www.licitacoes.com.br) - Acesso Identificado. Edital, anexos e outras informações pelos sites [www.recife.pe.gov.br](http://www.recife.pe.gov.br) e [www.licitacoes.com.br](http://www.licitacoes.com.br) ou no endereço Av. Cais do Apolo, 925, 2º andar do Edifício Sede da Prefeitura do Recife, no horário de 09:00 às 17:00 horas, fone (81) 3355-8707. Recife, 24/03/2022. Yoneide Bezerra do Espírito Santo - Pregoeira.

**PREFEITURA DO RECIFE****SECRETARIA DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E TRANSFORMAÇÃO DIGITAL****GERÊNCIA GERAL DE LICITAÇÕES - GGLIC COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DE OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA - CPLOSE****AVISO DE REPUBLICAÇÃO DE EDITAL COM NOVA DATA DE ABERTURA**

CONCORRÊNCIA Nº 001/2022 - PROCESSO LICITATÓRIO Nº 002/2022 - SECRETARIA DE EDUCAÇÃO Objeto: Contratação de empresa para a prestação de serviços de engenharia para execução do Plano de Reforma com Requalificação da Secretaria de Educação em 30 (trinta) Unidades Educacionais, dividida em 02 lotes, do Município de Recife-PE. Comunicamos o adiamento da sessão inicial para o dia 29 de abril de 2022, às 14:30 (quatorze e trinta) horas. Com os VALORES ESTIMADOS: Lote 1 - de R\$ 6.390.107,19 e Lote 2 - de R\$ 13.127.614,64. Em virtude de alterações no edital e anexos. A opção receberá os envelopes conforme disciplinado no Edital, a reunião será de modo virtual online (vídeo conferência), pela plataforma Google Meet, o edital e anexos poderão ser obtidos via internet através do site [www.recife.pe.gov.br](http://www.recife.pe.gov.br), mais informações na CPLOSE pelo e-mail [cpld@recife.pe.gov.br](mailto:cpld@recife.pe.gov.br), ou na sala 19, 2º andar do edifício sede da Prefeitura do Recife, sito no Cais do Apolo, 925, nesta cidade. Fone: 3355-8459. Recife, 26 de março de 2022. Maria das Graças Ferreira Soares - Presidente.



# AGRONEGÓCIO



DISTRIBUIÇÃO IPA

O programa está recebendo um investimento de R\$ 13 milhões este ano

## SEMENTES DE FEIJÃO, MILHO E SORGO são distribuídas no Agreste

São destinados para o Agreste 466.240 quilos de sementes, beneficiando cerca de 77.700 agricultores familiares

TARSILA CASTRO

Com o intuito de apoiar o desenvolvimento rural no Estado, o Instituto Agrônomo de Pernambuco (IPA) distribui, em março e abril, sementes de feijão, milho e sorgo forrageiro para os produtores do Agreste pelo Programa Campo Novo. O evento de lançamento aconteceu na Unidade de Beneficiamento de Sementes (UBS) do

IPA, em Ibimirim.

Em 2022, o programa está recebendo um investimento de mais de R\$ 13 milhões, o triplo do orçamento anterior. O número representa o maior valor dos últimos 10 anos. Em 2021, foram investidos mais de R\$ 4,3 milhões para a compra e distribuição de sementes.

"O programa tem o objetivo de apoiar o desenvolvimento rural por meio do fortalecimento da agricultura, da qualidade e eficiência da produção agrícola. Além disso, queremos combater a pobreza rural. Basicamente as pessoas que são assistidas pelo programa são aquelas

que estão na agricultura familiar, de baixa renda, que precisam ter acesso às políticas públicas", disse o presidente do IPA, Kaio Maniçoba.

### Distribuição das sementes

São destinados para o Agreste 466.240 quilos de sementes, beneficiando cerca de 77.700 agricultores familiares. A cidade de Ibimirim recebe 6.040 quilos de sementes, beneficiando cerca de mil famílias. Ao todo, os 12 municípios ligados à Gerência Regional do IPA, em Ar-

coverde, recebem 89.360 quilos de sementes de feijão, milho e sorgo forrageiro, alcançando 14.900 agricultores familiares. Além de Ibimirim, estão incluídos: Alagoinha, Pesqueira, Poção, Buíque, Pedra, Tupanatinga, Venturosa, Arcoverde, Inajá, Manari, Sertânia.

"A gente vem trazendo para esses agricultores sementes com todo um estudo desenvolvido para cada região, que se adequa ao solo, ao piso, à modalidade de cada cidade e de cada lugar", disse. Segundo Kaio, após as entregas nos municípios listados acima, o programa vai percorrer a parte setentrional do

Agreste e a Zona da Mata Norte.

### Chuvas e calendário

"A Apac e os órgãos reguladores que têm esse critério das chuvas nos passam os locais que vão acontecer as primeiras trovoadas no Estado e vamos seguindo este calendário. Tem toda uma divisão para que a gente faça essas entregas o mais rápido possível. A nossa expectativa é que, até o próximo mês, a gente entregue 100% das sementes em todo o Estado", explicou.

#### PREVISÃO DO TEMPO



REGIÃO METROPOLITANA

Hoje - Parcialmente nublado com pancadas de chuva ao longo do dia com intensidade moderada.

> Máxima: 29° Mínima: 22°

Amanhã - Parcialmente nublado a nublado com pancadas de chuva ao longo do dia com intensidade moderada a forte.

> Máxima: 29° Mínima: 22°

#### MATA NORTE

> Hoje: Máxima 29° Mínima 22° > Amanhã: Máxima 29° Mínima 22°

#### MATA SUL

> Hoje: Máxima 30° Mínima 19° > Amanhã: Máxima 29° Mínima 19°

#### AGRESTE

> Hoje: Máxima 32° Mínima 18° > Amanhã: Máxima 31° Mínima 18°

#### SERTÃO DE PERNAMBUCO

> Hoje: Máxima 33° Mínima 17° > Amanhã: Máxima 33° Mínima 17°

#### SERTÃO DE SÃO FRANCISCO

> Hoje: Máxima 34° Mínima 22° > Amanhã: Máxima 34° Mínima 22°

#### TÁBUA DE MARES

Fonte: Centro de Referência de Informação da Marinha

#### DOMINGO BASEADO

V	Horas	altura	V	Horas	altura
V	05:16	0,9	V	18:00	0,7
A	11:55	1,8	A	12:30	1,8
A	00:21	1,8	A	06:20	0,8
V	06:20	0,8	V	18:16	0,8

#### FASES DA LUA

18/03	25/03
Chia	Meia-lua
02/04	10/04
Novo	Crescente



**FOLHA de PERNAMBUCO**  
EXPEDIENTE

**Diretor Executivo**  
**PAULO PUGLIESI**  
paulopugliesi@folhape.com.br

**Diretor Operacional**  
**JOSÉ AMÉRICO LOPES GÓES**  
americo@folhape.com.br

**Diretora Administrativa**  
**MARIANA COSTA**  
marianacosta@folhape.com.br

**Editora-chefe**  
**LEUSA SANTOS**  
leusa@folhape.com.br

**COMERCIAL**  
Publicidade: 3425 5821/5841 Fax - 3425 5845  
comercial@folhape.com.br

**Classificados (envio de linha):** 3425 5898/3425 5896  
Diretoria - 3425 5829

**MERCADO NACIONAL**  
**REPRESENTANTE: CA PUBLICIDADE**  
SÃO PAULO: fone: (11) 3729-5448 / 3449  
e-mail: capublicidade.com@terra.com.br

**REPRESENTANTE: EC COMUNICAÇÃO E MARKETING**  
Brasília: Fone: (61) 99106 4447 (61) 99103 3838  
e-mail: direcao.ecm@gmail.com, opac.ecm@gmail.com

#### REDACÇÃO

**Editores**  
Bianca Negrumonte, Danielle Romari,  
Fábio Guibu, Geison Macedo, Jo Vandenber,  
João Lin, Rogério França, Vanessa Lira

#### Subeditores

Alfeu Tavares, Carol Brito,  
Priscila dos Santos

#### CIRCULAÇÃO

3425 5897

**ASSINATURA**  
3425 5803 Segunda à quinta: 9h às 17h30  
Sexta: 9h às 17h

**CENTRAL DE ATENDIMENTO** - 3425 5804 99-882  
7h15 (WhatsApp)  
Segunda à quinta: 9h às 17h30  
Sexta: 9h às 17h  
Sábado: 9h às 13h

**FINANCEIRO** - 3425 5811/3425 5813  
**MARKETING** - 3425 5875

**Recursos Humanos** - 3425 5829

**Auditoria** - 3425 5892

A Editora Folha de Pernambuco Ltda. não se responsabiliza por danos ou prejuízos decorrentes do uso indevido das informações veiculadas em seu site, bem como por danos decorrentes de qualquer ato ilícito praticado por terceiros em decorrência do acesso ao site. A responsabilidade é de cada usuário do site.

#### PREÇO DO EXEMPLAR

Das vezes (P.E., P.E. 10h)  
Folha Mais (Fim de Semana)  
Quem Escutei  
Número especial

R\$ 2,00  
R\$ 4,00  
R\$ 4,00  
R\$ 4,00

#### ASSINATURA

Anual (diária)  
Semestral (diária)  
Preço promocional para venda avulsa  
edição de segunda à sexta: R\$ 1,50  
edição Folha Mais (sábado/domingo): R\$ 2,00

**DPO FOLHA DE PERNAMBUCO**

Contato para LGPD  
Departamento de Proteção de Dados  
dpo.folhape@folhape.com.br  
Fone: (81) 3425-5829

#### IMPOSTOS

Carga tributária  
2,65%

Fundado em 3 de abril de 1998

Editora Folha de Pernambuco Ltda.  
Av. Marquês de Olinda, 105  
Bairro do Recife - Cep: 50010-000 Recife-PE  
www.folhape.com.br RABX: 3425 5800

Afiliação a

**ANJ** ASSOCIAÇÃO NACIONAL DE JORNALISTAS

Verificação de circulação

**ARC** Associação de Jornais e Periódicos do Brasil  
**CENP**



ZOOM

Combater e impedir a ocorrência de novos casos de violência contra a mulher é um papel que deve ser exercido por todos. Saiba como procurar ajuda



# Enfrentar e prevenir

Acompanhamento psicológico para as vítimas de violência é uma forma de ressignificar a vida

M

TARSILA CASTRO

aria Helena da Silva, 40, e Aldenize Maria de Lima, 10. Mãe e filha assassinadas em Gravata, no Agreste de Pernambuco, ambas vítimas de violência do-

méstica. Jailma Muniz da Silva, 19, e Kauany Mayara Marques, 18. Duas jovens que foram estupradas e tiveram as suas vidas ceifadas em Glória do Goitá, na Zona da Mata. Uma quinta vítima, que teve parte do corpo queimado pelo companheiro, em Paulista, na última terça-feira, conseguiu escapar da morte, mas não dos traumas e ferimentos.

Violências física, psicológica, moral, sexual e patrimonial. De acordo com a Lei Maria da Penha, essas são as formas de violência doméstica e familiar contra pessoas do gênero feminino. Esse tipo de violência pode ser apresentado das formas mais sutis e quase imperceptíveis até o feminicídio.

Em 2020, o Brasil contabilizou 1.350 casos

de feminicídio, ou seja, um a cada seis horas e meia, de acordo com o Fórum Brasileiro de Segurança Pública. Dentre esses casos, a maioria (61,8%) das vítimas eram negras. O agressor, por sua vez, era uma pessoa conhecida. 81,5% dos assassinos eram companheiros ou ex-companheiros, enquanto 8,3% das mulheres foram mortas por outros parentes.

Ainda de acordo com a pesquisa, 230.160 agressões contra as mulheres foram notificadas. Porém, o número de ligações para a Polícia Militar (190) por violência doméstica chegou a 694.131.

## Mais proteção para as vítimas

Como forma de resguardar a identidade das mulheres vítimas de violência doméstica no âmbito das Varas que abrigam casos dessa natureza no Estado, a OAB-PE solicitou ao presidente do TJPE, desembargador Luiz Carlos Figueirêdo, a elaboração de um provimento que resguarde a intimidade e a privacidade dessas mulheres.

Recentemente o presidente Jair Bolsonaro também sancionou a Lei 14.310/22, que determina o registro imediato, em banco de dados mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (CNJ), de medidas protetivas decretadas por juizes a favor de mulheres vítimas de violência.

Apesar de alguns avanços, a resolução desse problema pode parecer bem mais complexo do que se imagina.

## Naturalização da violência

De acordo com a gerente de Enfrentamento e Prevenção da Violência contra a Mulher do Recife e representante do Centro de Referência Clarice Lispector, Avani Santana, a naturalização é um dos principais pontos para que muitas mulheres não enxerguem que estão sofrendo algum tipo de violência.

"O processo violento é crescente, começa com um xingamento, com algo que te magoa, que faz doer na tua alma, e depois faz doer no teu corpo. É preciso compreender o ciclo da violência que se insta-

la a partir do momento que o respeito desaparece", destacou Avani.

## Momento de dor e ressignificação

Durante 14 anos, Amanda (nome fictício) sofreu diversos tipos de violência do ex-marido e pai do seu filho, como física, psicológica e patrimonial. Recorrentes, as agressões aconteciam até mesmo na frente do filho. Entre idas e vindas no relacionamento, ela imaginava que o agressor iria mudar, mas as violências só foram sendo agravadas.

"Eu era uma pessoa que não tinha vontade de reagir, sofria violência e, por não ter conceitos sobre, achava que isso fazia parte da rotina. Muitas vezes, eu achei que a única saída seria a morte, se algum dia ocorresse um homicídio da parte dele, porque ele era uma pessoa agressiva", disse.

Em 2018, Amanda passou a ter um acompanhamento psicológico no Centro Clarice Lispector, começou a identificar a violência que sofria e entender que o parceiro era um agressor.





## VACINAÇÃO CONTRA COVID-19

Pernambuco autoriza 2ª dose de reforço em idosos acima dos 65 anos que receberam a primeira dose de reforço há quatro meses. Calendário de aplicação ficará a cargo de cada município.

# Denunciar casos de violência contra a mulher é fundamental para que o agressor seja devidamente punido e não ofereça mais riscos para a vítima

Atualmente, Amanda mora com o filho e ressignificou muitas coisas. "Família para mim era o pai, a mãe, o filho. Sempre quis ter uma família, porque o meu pai saiu de casa quando eu tinha seis anos e fiquei sozinha com a minha mãe, e aí fui abusada sexualmente. Com isso, fiquei muito vulnerável e tinha a necessidade de ter um homem para me proteger. Hoje, eu e meu filho somos uma família, não preciso de um homem com um perfil machista e violento para compor essa família", ressaltou.

De acordo com a psicóloga Fabiane Cavalcante, o acompanhamento psicológico para as vítimas de violência é uma forma de ressignificar a vida. "A mulher se sente culpada pela própria situação em que está inserida e existem marcas que vão se alastrando. O acompanhamento psicológico é um processo de ressignificação da própria história, é um resgate da autoestima, do desenvolvimento, é um processo de transformação", explicou a psicóloga.

## Violência contra mulheres trans

As violências contra as mulheres trans começam desde muito cedo, dentro do ambiente familiar, em um cenário de rejeição e atitudes

agressivas. "As famílias exercem uma força muito grande numa invalidação contra as mulheres trans, que é uma violência psicológica muito intensa, e muitas vezes sofrem também violência física. Quando saem de casa, essa violência é ainda maior", destacou Fabiane.

De acordo com Avam Santana, do Centro de Referência Clarice Lispector, existem sempre os recortes que agravam o nível de violência. Além disso, ela ressalta que o local acolhe todas as mulheres cis e trans acima dos 18 anos vítimas de violência.

A Lei Maria da Penha acolhe todas as mulheres, sejam elas cis ou trans. "A Lei Maria da Penha abarca as mulheres trans. Ela pode ir a uma delegacia da mulher registrar Boletim de Ocorrência, independente de ter mudado ou não o seu nome. Ela pode ir lá e dizer que se entende como trans e gostaria de registrar um BO", destacou a secretária da Mulher de Pernambuco, Ana Elisa Sobreira.

## Rede de enfrentamento

Enfrentar esse tipo de violência está entre os maiores desafios. É um esforço que precisa ser empenhado em conjunto. "Falamos muito da

rede de enfrentamento que são vários organismos que se juntam para conter esse tipo de violência. A Secretaria da Mulher tem 184 municípios com seus respectivos organismos voltados para o gênero feminino", explicou Ana Elisa Sobreira.

No mês de março, a secretaria lançou diversas ações de prevenção e enfrentamento à violência contra as mulheres. Uma cartilha sobre a Lei Maria da Penha foi distribuída em todo o Estado. Também foi realizada uma campanha para chamar a atenção sobre as violências sofridas pelas mulheres nos esportes e mensagens foram afixadas dentro de ônibus para que as pessoas se conscientizem sobre a problemática da violência sexual nos coletivos.

O ciclo da violência começa com atitudes quase imperceptíveis por parte do agressor, como um xingamento ou ameaça. De acordo com a delegada e deputada estadual Gleide Ângelo, a ameaça é um dos crimes mais denunciados pelas mulheres nas delegacias.

"As denúncias de ameaças são importantes, porque antigamente o que mais chegava era lesão corporal, o que significa que a mulher se procurava a polícia depois que ela era espancada", destacou a delegada.

A denúncia é fundamental para que o agressor seja devidamente punido e não ofereça mais riscos para a vítima

JOSE BRITTO/DIVULGAÇÃO

## REDE DE ATENDIMENTO ÀS MULHERES EM PERNAMBUCO

### TELEFONES

**Ouvigatoria da Mulher**  
Para informações, reclamações e denúncias  
0800 281 8187 (atendimento 24h)

**Polícia Militar**  
190

### DELEGACIAS EM PERNAMBUCO

#### Recife

**1ª Delegacia de Polícia da Mulher**

Rua do Pombal, s/n, Praça do Campo - Santo Amaro.

Telefones: (81) 3184-3356 / 3184-3352

#### SERTÃO

##### Petrolina

**3ª Delegacia de Polícia da Mulher**

Avenida das Nações, nº 220 - Centro.

Telefones: (87) 3866-6625

#### AGRESTE

##### Surubim

**7ª Delegacia de Polícia da Mulher**

Rua Santos Dumont, nº 85 - Oscar Loureiro.

Telefones: (81) 3624- 983

#### ZONA DA MATA

##### Vitória de Santo Antão

**10ª Delegacia de Polícia da Mulher**

Av. Henrique de Holanda, nº 1333 - Redenção

Telefones: (81) 3526-8789

### CENTROS ESPECIALIZADOS DE ATENDIMENTO ÀS MULHERES (CEAM)

#### Recife

**Centro Especializado de Atendimento à Mulher Clarice Lispector**

Funciona 24h

Rua Dr. Silva Ferreira, nº 122 - Santo Amaro

Telefones: (81) 3355-3008 / 0800-281-0107

WhatsApp: (81) 9488-6138 (24h)

#### Olinda

**Centro Especializado de Atendimento à Mulher Márcia Dangremont**

Funciona 24h

Rua Maria Ramos nº 131 - Bairro Novo

Telefones: (81) 3429-2707 / 0800-281-2008

#### SERTÃO

##### Petrolina

**Centro Especializado de Atendimento à Mulher Valdete Cezar**

Funciona das 8h30 às 12h

Avenida Gilberto Freyre, s/n - Vila Moco

Telefones: (87) 3867-3516

#### AGRESTE

##### Surubim

**Centro Especializado de Atendimento à Mulher - Lucila Medeiros Silva**

Funciona das 8h às 16h

Rua Manoel Aureliano Mateus, nº 203 - Cabaceira

Telefones: (81) 99318-0996

#### ZONA DA MATA

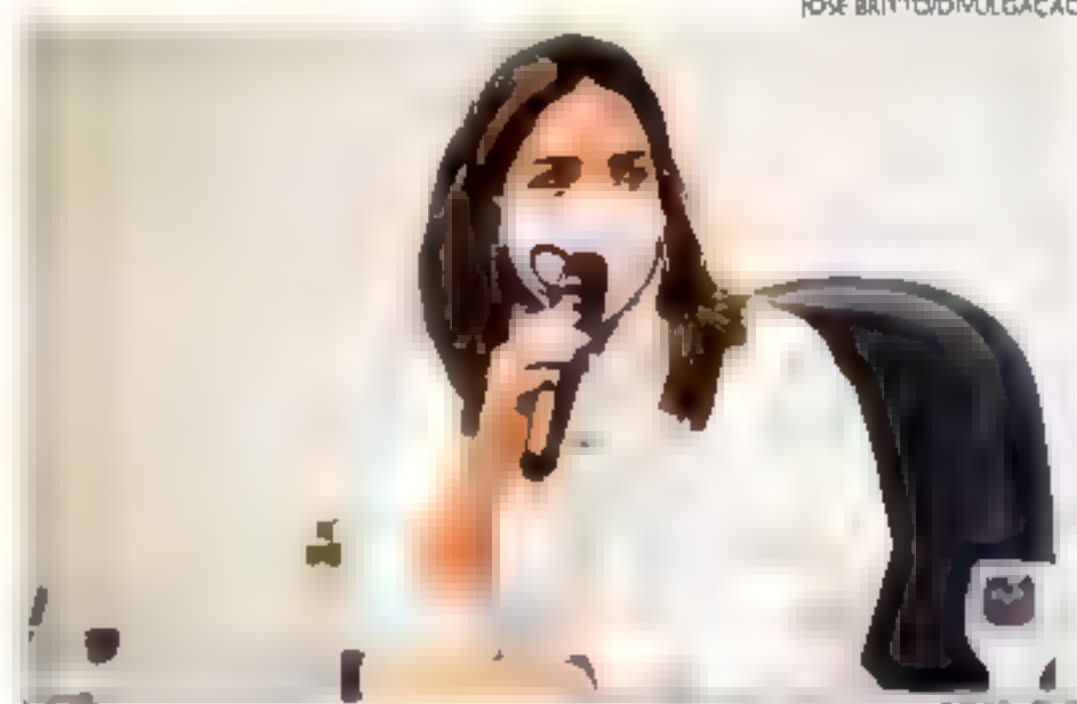
##### Vitória de Santo Antão

**Centro Especializado de Atendimento à Mulher em Situação de Violência Doméstica e Sexista da Vitória de Santo Antão**

Funciona das 7h às 13h

Rua Praça Padre Félix Barreto, nº 227 - Livramento

Telefones: (81) 3145-0937



Ana Elisa Sobreira destaca a rede de enfrentamento que existe para conter violência



ARTE FOLHA PE GREG

ESCALA DE PERNAMBUCO







DANIEL MEDEIROS

chegada a hora dos astros e estrelas de Hollywood desfila rem no tapete vermelho da mais famosa premiação do cinema mundial. Depois de um ano marcado por restrições causadas pela pandemia da Covid-19, o Oscar retoma o formato tradicional da sua cerimônia em 2022, reunindo indicados e convidados, neste domingo, a partir das 21h (horário de Brasília), no Dolby Theater, em Los Angeles, nos Estados Unidos.

Nesta 94ª edição do prêmio, a Academia de Artes e Ciências Cinematográficas de Hollywood parece disposta a entregar uma celebração menos enfadonha. No ano passado, os organizadores amargaram a pior audiência da história da festa, alcançando uma média de 9,85 milhões de telespectadores nos Estados Unidos.

## Comemoração renovada

Uma das estratégias para fugir do de um novo fiasco foi trazer as performances musicais de volta à programação. Beyoncé, Billie Eilish e Finneas, Sebastián Yatra e Reba McEntire, Travis Barker e Jack White, além do elenco "Encanto" (favonta ao prêmio de melhor animação), são os artistas com apresentações já confirmadas.

Uma novidade da cerimônia é que, neste ano, para economizar tempo na transmissão, oito prêmios não serão anunciados ao vivo. As entregas dos trofeus de categorias como som, melhor montagem e curta live-action serão pré-gravadas e editadas para a transmissão televisiva.

A festividade também voltará a ter apresentadores, o que não aconteceu desde 2018. Pela primeira vez, três mulheres estarão no comando da noite mais aguardada de Hollywood. As atrizes Amy Schumer, Wanda Sykes e Regina Hall foram as escolhidas para essa tarefa. No Brasil, a transmissão ao vivo ficará por conta do canal de TV por assinatura TNT e pela plataforma de streaming Globoplay.

## Quais são os favoritos?

Na lista de concorrentes do Oscar 2022, divulgada em fevereiro, "Ataque dos Cães" lidera em número de indicações, com 12, seguido por "Duna" (7). Os principais "termômetros" do evento, no entanto, apontam para uma possível vitória de "No Ritmo do Coração" como melhor filme.

O longa-metragem protagonizado por atores surdos ganhou três das principais premiações de sindicatos dos Estados Unidos. No entanto, "Ataque dos Cães" ainda aparece como um forte competidor, e sua diretora, Jane Campion, como favonta à estatueta de melhor direção.

Nas categorias de atuação, tudo leva a crer no nome de Will Smith como melhor ator. O astro venceu as principais premiações por seu papel em "King Richard. Criando Campeões". Já a corrida pelo posto de melhor atriz parece mais acirrada. Embora Nicole Kidman ("Apresentando os Ricardos") tenha abocanhado o Globo de Ouro, outras premiações consagraram nomes como o de Jessica Chastain ("Os Olhos de Tammy Faye") e Kristen Stewart ("Spencer").

## Categoria para prestar atenção

Uma categoria que deve deixar os brasileiros de olhos bem abertos é o de melhor documentário de curta-metragem. É que a produção "Onde eu Moro", que retrata a situação da população de rua norte-americana, foi codingida pelo cineasta canoça Pedro Kos, único representante do País na disputa.

Mais uma novidade desta edição foi a criação de um prêmio de votação popular. Na categoria "Favoritos dos Fãs" estão grandes bilheterias e sucessos do streaming, incluindo títulos que ficaram de fora das premiações principais, como "Homem Aranha: Sem Volta Para Casa", "O Esquadrão Suicida" e "Cinderela". O público teve a oportunidade de escolher os seus favoritos através de um site exclusivo e também pelo Twitter.

## serviço

Oscar 2022

Quando: domingo, às 21h

Onde assistir: TNT e Globoplay

# Cultura+

## APOSTAS PARA O OSCAR

De olho na audiência, a premiação mais importante do cinema promete novidades na apresentação deste domingo (27)

FOTOS DIVULGAÇÃO

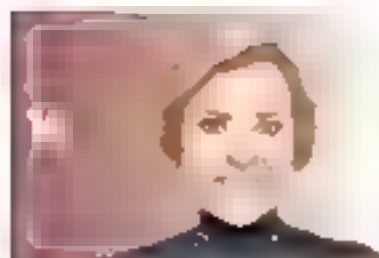


"Ataque dos Cães" lidera em número de indicações



"Encanto" é o mais cotado ao prêmio de melhor animação





**Roberta  
Jungmann**

# PERSONA

Folha de Pernambuco

Recife, sábado/domingo, 26 e 27 de março de 2022

Colaboração de SOFIA ALVES

## Orgulho para Pernambuco

*Vera Moraes, coordenadora do Grupo de Ajuda à Criança Carente com Câncer (GAC-PE), instituição que está completando 25 anos de atividade e é motivo de orgulho para todos nós pernambucanos*

DIVULGAÇÃO



## Hospital cinco estrelas

Muita expectativa no pólo médico do Estado para a conclusão - o prédio ainda está em obras - do novo hospital Star Memorial São José, que promete ser um núcleo médico categoria cinco estrelas, sem nada a dever aos melhores hospitais de São Paulo. Será um divisor de águas na saúde em Pernambuco, que pode virar referência nacional.

## Centro educacional

O Centro Universitário Tiradentes (Unit-PE) ganha nova sede na Imbuíbeira, com festa de inauguração, quarta. O Unit-PE vai passar oferecer orientação a empresas, laboratórios, espaços para desenvolvimento da cultura maker, coworking e iniciativas com parceiros como Porto Digital, Procon, Defensoria Pública do Estado de Pernambuco e TJPE.

## Nas redes

DIVULGAÇÃO



Rose Porpino arrasando com seu mix de colares, chapéu e um look total branco para curtir o fim de semana na praia

## Casamento em Milagres

Muitos nomes da sociedade pernambucana encontram-se hoje, às 16h30, no Raizeiro dos Milagres, para testemunhar o sim de Carol, filha de Alexandre Cisneiros e Catia Bensoussan, com Ricardo, filho de Paulo e Leda Vilela. A noiva é sobrinha da amiga querida Carla Bensoussan, que está em Miami e acompanhará toda a transmissão via online. A troca das alianças, com assinatura da Dream by Lead, promete ser um capricho em todos os detalhes.

## Centenário do partido

A vice-governadora de Pernambuco, Luciana Santos, estará hoje, às 16h, em Niterói, no Rio de Janeiro, comemorando os cem anos do PCdoB, partido do qual faz parte e se orgulha muito. Haverá o Festival Vermelho - Floresce a Esperança, em parceria com a Fundação Maurício Grabois. Além de artistas e políticos, claro, a grande estrela será o presidenciável Lula, do PT.

★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★

## NIVER DO DIA

Sábado: Fernando Araújo, Mônica da Fonte Freire, Anna Maria Pontual, Carlos Alberto Guerreiro Jr., Eduardo Marques, Maria Helena Patriota, Lúcia Coelho, Renise Queiroz Galvão, Jackson Carvalho, Amélia Leite, Carla Andreia Vanderlei, Carlos Tavares e Luciana Salgado

Domingo: Edleusa Rocha, Roberto Liberato, Ana Rosa Queiroz Galvão, Cláudio Marinho, Edna Queiroga, Paulo Meneau, Margarette Serpa, Telma Andrade, Walter da Mota Silveira, Manuel Tavares e Raquel Tabatchnick



OMURGACAO



O casal Bruna Tenório e Breno da Fonte, que troca alianças neste fim de semana, em cerimônia na Igreja dos Manguinhos

ARTHUR DE SOUZA/FOLHA DE PERNAMBUCO



Marília Arraes, ao lado do presidente nacional do Solidarnidade, Paulinho da Força, da antela, a filiação ao partido, usando o L de Lula, mostrando que vai chamar o presidente para seu pai-anque

## Disputa o Governo

A deputada federal Marília Arraes oficializou sua filiação ao Solidarnidade, ontem, no Recife. Ao lado do presidente nacional da sigla, Paulinho da Força, ela confirmou que disputará o Governo de Pernambuco este ano. Marília, que passa a presidir o partido no Estado, também reforçou seu apoio incondicional a Lula e que caminhará com ele nestas eleições. Também elogiou a pré-candidata do PSDB Raquel Lyra e a deputada estadual Priscila Krause, o que deixou todos com a sensação de que não descarta uma composição futuramente.

## Fernandona

Ex-presidente Fernando Sarney, que geralmente nunca sai de Brasília para qualquer compromisso, fez questão de comunicar à Academia Brasileira de Letras, como decano, integrante imortal da Academia, a sua presença na posse da atriz Fernanda Montenegro na ABL, hoje.

## Decisiva

Essa semana que se inicia é a chamada "vai ou racha" para a política. Pelo calendário eleitoral, quem quer se candidatar e está em cargo público no executivo, tem de se desincompatibilizar até o dia 31. Já o fim da janela partidária ocorre até o dia 2 de abril. Agora é o tudo ou nada. Salve-se quem puder!

## Novidade

O Hospital Português apresentará as mudanças na clínica Real Visão, no próximo mês. No comando da equipe estarão os oftalmologistas Paulo Luchsinger e Paulo Escarião, referências na oftalmologia de Pernambuco.

## Trending

Marília Arraes, que trocou o PT pelo Solidarnidade, e mexeu no jogo da sucessão estadual de Pernambuco, tanto na situação como na oposição.

A invasão da Rússia à Ucrânia, que completou um mês e ainda não dá o menor sinal de cessar-fogo.

Galvão Bueno, que vai deixar a Rede Globo de Televisão após 41 anos. Sai da emissora depois da Copa do Catar

Anitta, que atingiu o topo do Spotify Global, sendo a única brasileira a conseguir este feito.

A chuva de março, esta semana, que mostrou que nosso Pernambuco e o Recife não estão preparados para o inverno que está por vir

O escândalo envolvendo o ministro da Educação, Milton Ribeiro, com pastores que levou o STF a pedir pela sua investigação.

## Liêdo merece

A rua da Roda, na Praça do Sebo, no histórico bairro de Santo Antônio, passa a se chamar Praça do Sebo Liêdo Maranhão, em justa homenagem ao escritor, escultor, cineasta e "fotógrafo do povo", falecido em 2014. O Projeto de Lei, do vereador Samuel Sa.azar, foi sancionado pelo prefeito João Campos.

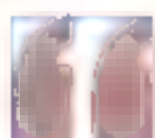
## Circulando

O DEPUTADO ESTADUAL ALVARO PORTO MIGRA OFICIALMENTE PARA O PSDB DOMINGO.A PRÉ-CANDIDATA AO GOVERNO DE PE RAQUEL LYRA ASSINA A FICHA TUCANA EM CANHOTINHO.

A SECRETARIA DE TURISMO DE PERNAMBUCO,VIA EMPETUR, PARTICIPA NESTE FIM DE SEMANA DA 36ª FEIRA DE NEGÓCIOS TURÍSTICOS UGART (UNIÃO GAUCHA DAS OPERADORAS E REPRESENTANTES DE TURISMO), EM PORTO ALEGRE.

UMA DAS MAIS CONCEITUADAS CLÍNICAS DE PSICOLOGIA E NEUROPSICOLOGIA DO RECIFE, A CLIPPSIN - CLÍNICA DE PSICOLOGIA E NEUROPSICOLOGIA, SERÁ INAUGURADA HOJE EM GRAVATÁ.

BRILHOS E PLUMAS SÃO DUAS TENDÊNCIAS FORTES PARA ESTE INVERNO, MAS QUE DEVEM SER USADOS COM MUITA PARCIMÔNIA PARA NÃO FICAR OVER.



"Pretendo mergulhar de cabeça no mundo digital, estamos falando sobre possibilidades em outras plataformas" -

GALVÃO BUENO, NARRADOR ESPORTIVO.

Sobre o que pretende fazer depois de 18 de dezembro, quando deixar a Globo depois de 41 anos.



## Show celebra grandes histórias

Para trabalhar, preciso estar em diversidade, dialogando e absorvendo informação. Você está fazendo e dependendo basicamente da energia do grupo e da força do encontro entre a sua e minha para alcançar seus objetivos de vida, sem que eles ainda não se mesquem! A chegada de Marciano e Aires traz movimento para sua realidade.





Shoyu em excesso pode "roubar" sabor do sushi



Pizzaiolos sugerem o uso do catchup com moderação



# SABORES

JULIANO MUTA ■

Especialistas orientam a forma correta de consumir alguns alimentos, propondo mudanças na construção do sabor

**S**e há um assunto que divide opiniões e está longe de atingir um consenso é comida. Na hora de consumir um alimento, são muitas escolhas possíveis e fatores como a cultura alimentar e a construção do sabor precisam ser levados em consideração. Para ajudar a entender essas controvérsias culinárias, alguns especialistas em gastronomia compartilham as boas práticas e refletem sobre o caminho para o desenvolvimento do nosso paladar.

Café com açúcar ou puro? Sushi no arroz ou no peixe? Usar catchup ou não nas massas? Quem está mais certo, Arthur do BBB e seu amado pãozinho ou a sua esposa influencer Maira Cardí e sua cruzada "glúten free"? Não há respostas prontas para essas dúvidas, mas o conhecimento da gastronomia pode indicar caminhos a serem percorridos na busca pela elevação do sabor, claro, usando o bom-senso e estando aberto a conhecer novas experiências gustativas.

## O café como protagonista

Entre os baristas é quase consenso que a melhor forma de consumir esse produto é puro, para preservar as características naturais da bebida. "Esse gesto, também demonstra respeito à toda cadeia produtiva e aos outros profissionais que participam de todas as etapas, bem como cultivo, pós-colheita, torra e finalmente o preparo", afirma a barista Renata Helena.

Segundo Renata, assim como o sommelier, o barista deve servir bem e sugerir a forma ideal de consumo que resulta na melhor experiência sensorial possível. "O açúcar, culturalmente, serve para adoçar ou tornar mais agradável um café de baixa qualidade. E com o tempo, as pessoas se acostumaram a utilizar muito açúcar nos cafés e em vários outros alimentos, esquecendo de que, quando a

matéria-prima é de qualidade, seus sabores naturais são muito bem perceptíveis e quase não há necessidade de adoçar a bebida", avalia.

Contudo, ela acredita que essa mudança de hábito precisa ser construída aos poucos. "Café bom é aquele que agrada o seu paladar! Por isso, faço cafés bem feitos, explico e exalto os processos do café que sirvo, mas deixo meus clientes livres para decidirem se querem ou não usar açúcar. Afinal de contas, o paladar é algo muito pessoal", pondera.

## Shoyu e outros condimentos

Hábitos alimentares são criados a partir das nossas experiências à mesa e eles nem sempre nos ajudam a captar o melhor sabor do insumo. Por exemplo, a maneira como a maioria das pessoas consome o shoyu, mergulhando o arroz, é desaconselhada por dois mo-

tivos: sabor e saúde. "O shoyu é um elemento que tem que ser usado com muita parcimônia, principalmente porque é um produto que tem uma grande concentração de sódio, então de certa forma traz alguns malefícios para a saúde. Muitas vezes, a gente acaba saindo das casas de culinária japonesa com muita sede, com lábio rachado, exatamente por esse fator", orienta o chef do restaurante Jojoo, Diego Cisneyros.

Em seu restaurante, o tal molho de soja é retemperado antes de servir. O chef aponta para a maneira ideal de consumir esse produto: "Os shoyus que chegam aqui no mercado geralmente têm uma grande concentração de sódio, então o peixe deve ser molhado e não o arroz. Porque a partir do momento que você molha o arroz, o agente de liga - que é o amido - se desmancha todo. Por isso, quando estamos preparando o arroz, o processo de molhar as mãos é muito sutil. O shoyu deve ser apenas mais um elemento", sugere.

## Mais sabor na pizza?

E essa recomendação sobre o uso moderado de condimentos também é feita em relação ao catchup, um dos molhos mais usados em grandes franquias de lanchonetes e que já está inserido no paladar dos brasileiros. "Essas pessoas que colocam catchup em tudo é por hábito. A gente encontra esse hábito nas pessoas que construíram o seu gosto dentro do fast food. Essas pessoas acabaram criando esse costume de ter o sabor do catchup presente. Então, para elas faz falta e talvez seja mais interessante comer um macarrão assim do que com um molho de tomate muito bem feito", aponta o professor de Gastronomia, Robson Lustosa.

CONTINUA NA PÁGINA 19



## Baco e Cia

Murilo Guimarães



## Como passar bem em Sampa sem “quebrar”

Conhece a expressão “estou no mato sem cachorro”? É meu caso. Há mais de hora pensando por onde começar esse texto e nada, leitor. Bem feito! Quem manda ser avexado... Não está entendendo nada, não é? Explico. Passei uns dias com a família em São Paulo, comemorando aniversário de minha filha, que mora por lá. Ela, como o pai, apreciadora das boas coisas da vida. Entre elas, boa comida e boa bebida. Assim sendo, elaboramos uma lista de restaurantes para jantar durante as cinco noites em que lá estive. Pauta cumprida! Voltei dois dias atrás, com a agenda cheia de afazeres em Recife. Com o tema dessa coluna ainda por escolher e com a cabeça ocupada por outras obrigações, pensei açodadamente no título acima. “Vou sugerir aos leitores como comer e beber bem, sem gastar muito, naquela maravilhosa cidade enogastrônômica”, pensei eu. E fui cuidar dos afazeres. Ai, agora à noite, já sem condição de desenvolver outro assunto, sentei aqui no birô e... cadê? Recordei de todos os saborosos cardápios e suas cartas de vinho. Mas lembrei também da “coluna da direita”. E dos sustos que ela me causou! Exagerado, você deve estar pensando a meu respeito. Tá bom, há lanchonetes bem simples com gostosos sanduíches, que podem matar nossa fome. Mas pegar um avião, voar três horas - logo eu, que não aprecio aquele negócio alado - pra comer sanduba... Nada contra, que eu gosto muito, mas tenha dó! Ademais, aniversário de filhos merece ser comemorado em alto estilo. Pois é, amigo, sentindo não cumprir o enunciado do artigo, pra não passar em branco, vou ao menos mencionar as grandes descobertas gastronômicas que fizemos. Quer dizer, Marcela fez! Todos restaurantes inaugurados recentemente, todos de excelente qualidade. Como aquela terra tem um giro palpitante de locais de lazer! Ah, que inveja! Bem, vamos aos fatos. Começo pelo ótimo **Kazuo**, que oferece um cardápio de comidas asiáticas (chinesa, tailandesa, coreana e japonesa), com predomínio desta última. Segue o peruano **Ama.zo**. Sediado em um antigo palacete do centro, com as mesas colocadas em um charmosíssimo jardim, faz jus à merecida fama da culinária daquele país. Por fim, dois representantes da Itália: **Lvtetia** (escreve-se assim mesmo), que alia a saborosa cozinha do midiático chefe Erick Jacquini a um lindo e sofisticado ambiente; e **Il Capitale**, com um clássico menu de pratos italianos, de alta qualidade. Recomendo vivamente todos eles. E os vinhos? você deve estar perguntando. Amigo, aí você chega bem pertinho da quebradeira! Acho melhor fazer uma concessão aos sucos, que há tantos e tão bons no Brasil. Por que não um hidratante copo de água? Pão-durismo? Vá lá e depois me fale. E saiba, com esses líquidos você também consegue fazer um sonoro tim, tim, brinde à vida. De Marcela.

ED MACHADO



murilloguimaraes@gmail.com

## BEM-ESTAR

fale conosco

Quer sugerir um tema para esta seção? Mande um email para [saborespe@gmail.com](mailto:saborespe@gmail.com) e no assunto coloque “BEM-ESTAR”.

ED MACHADO



Ingrediente orgânico é alternativa para um corpo livre de toxinas

Dia Nacional da Saúde e Nutrição, no próximo dia 31 de março, reforça o princípio básico da qualidade de vida: a boa alimentação. É a partir de uma refeição completa e variada com proteínas, carboidratos, fibras e outros nutrientes, que o organismo combate doenças e garante disposição para práticas do cotidiano. Quer saber como colocar isso em prática nesta data e em todas as outras épocas do ano?

## Equilíbrio e diversidade

Como de costume, promover um bom funcionamento do corpo depende de alguns fatores, como o hábito de comer bem e praticar atividades físicas. Mas como não existe uma “dieta universal”, a nutricionista Nathália Oliveira indica como variar o cardápio. “Todos nós temos individualidades bioquímicas diferentes, logo, devemos seguir dietas diferentes. Mas, de modo geral, uma alimentação saudável guia-se pelo consumo diário de frutas, verduras, legumes, tubérculos (inhame, macaxeira, batata-doce), massas, carboidratos integrais, proteínas (frango, ovos, carnes magras), gorduras boas (salmão, abacate). Uma sugestão é a leitura do Guia Alimentar para População Brasileira, publicado pelo Ministério da Saúde para auxiliar a alimentação saudável com itens de fácil acesso e com a leitura de fácil assimilação”, aponta. É interessante evitar produtos com altos índices de corantes, conservantes, sódio e açúcar, já que são prejudiciais ao organismo, como os industrializados e embutidos.

Boa alimentação, à base de um cardápio natural, é essencial para uma vida saudável

## Para fortalecer o corpo

## Sistema imunológico

A profissional relata também que, além de obter resultados estéticos e atingir seja qual for o objetivo, os resultados internos se evidenciam. “Há melhora da disposição física e mental, melhora do humor e ansiedade, aumento da concentração, aumento da libido, ajuda na saúde dos cabelos e unhas”, afirma. Além disso, diminui acentuadamente o risco de desenvolver doenças crônicas como diabetes mellitus, doenças cardiovasculares e vários tipos de cânceres e hipertensão arterial, sendo que esta última, de acordo com a Sociedade Brasileira de Cardiologia (SBC) afeta 30% dos brasileiros. Oliveira também ressalta a importância de um acompanhamento de um profissional da área. “A nutrição preventiva é a melhor chave para obter uma boa qualidade de vida, livre de doenças e complicações. Por isso, a importância do acompanhamento. O nutricionista é o único profissional que pode prescrever dietas, então é através dele que você pode obter

um plano alimentar específico para sua necessidade e desejo”, diz ela.

## Alimentos orgânicos

E, ganhando a preferência das pessoas, os alimentos orgânicos também são apostas, ainda de acordo com a especialista. “Eles possuem mais nutrientes, porque o tipo de cultivo livre de agrotóxicos permite que eles produzam suas próprias defesas, fazendo com que sejam mais nutritivos”, ressalta. Nathália também fala sobre futuras complicações ao ingerir produtos inorgânicos. “Muitos dos agrotóxicos ainda não têm estudos conclusivos do seu real efeito na nossa saúde, porém o consumo exacerbado pode provocar de tonturas e cólicas abdominais até desregulação hormonal e câncer”, finaliza.

## serviço

Nutricionista Nathália Oliveira  
Consultório: Ed. Olympia, rua do Hospício, 194, Boa Vista  
Instagram: @nathaliaoliveiranutri



CONTINUAÇÃO DA PÁGINA 17

**F**ostar ou não de uma determinada comida é algo íntimo e pessoal, mas as referências de sabores são desenvolvidas ao longo da vida a partir das experiências gastronômicas que nos permitimos vivenciar. Fatores como a cultura, os costumes regionais e as relações que criamos com os alimentos modelam a forma que construímos nosso paladar. E essa construção vem acontecendo desde nossos ancestrais, a partir do lugar onde nascemos e da nossa formação sociológica, criando símbolos e identidades que podem ser observados na nossa comida.

Seria impossível falar do gosto construído ao longo dos séculos em Pernambuco e não citar a doçura do açúcar, com origem na cultura canavieira que foi a base do período colonial e continua sendo uma das principais identidades culturais do Estado.

## Referências do açúcar

Um ótimo exemplo é o bolo Souza Leão, que ao lado do bolo de rolo simbolizam a culinária típica pernambucana. Em sua receita, o Souza Leão utiliza 1kg de massa de mandioca e igual medida de açúcar. O professor de Gastronomia Robson Lustosa explica que mais do que a simples função química, tamanha quantidade de açúcar, na origem colonial da receita, era uma forma de enaltecer a nobreza desse produto. “Foi uma preparação bem aceita, começou a entrar no repertório pernambucano, se tornou um elemento identitário e ajudou a construir o gosto doce. Para o pernambucano, tem que ter açúcar, porque essa opulência e essa doçaria que sai dos engenhos foi assim construída”, explica.

## Hábitos culturais e regionais

Para além da maneira considerada “mais correta” de consumir os insumos, é necessário entender como tal combinação de ingredientes passou a ser popularizada. Os aspectos regionais são determinantes para criar certas culturas alimentares. Lustosa traz o exemplo da banana, que por con-

# PARA A CONSTRUÇÃO DO **gosto**

**Bolo Souza Leão**  
é um forte representante do sabor doce

Entenda os diversos fatores que influenciam na formação do paladar, a exemplo da cultura e dos hábitos de uma região

ta do seu teor de tanino, sequestra os minerais do feijão e dificulta a biodisponibilidade (velocidade em que a porção ativa, fármaco ou metabólito, adentra a circulação) desses nutrientes, contudo é culturalmente assim consumida na América Latina.

“Eu não posso dizer que é errado porque foi uma cultura alimentar construída. Então fica uma dicotomia nessa situação, pelo fato que tem um quê de cultura alimentar na maneira com que as

pessoas consomem e preparam certos alimentos versus a forma correta que deveria ser consumida. Há o hábito de comer banana com arroz e feijão, os latino-americanos do Caribe fazem muito isso”, avalia o professor.

## O paladar construído

“Gosto não é uma coisa nata. Gosto é algo construído dentro

das experiências e vivências. O meio termo que existe nessa relação entre especialista e o público consumidor se chama educação e formação do paladar voltada para a construção de um gosto. Esse gosto vai sendo construído conforme a pessoa vai criando essas interações fisiológicas e simbólicas com esse produto”, continua Robson.

Essas experiências fazem, por exemplo, alguém que não gostava de chocolate com teor de cacau

acima de 50% passe a apreciar esse sabor com o tempo. Ou mesmo que alguém que exagerava no açúcar ou no shoyu passe paulatinamente a perceber notas e sabores que nunca havia experimentado. “Nós, chefs dessas cozinhas, temos que mostrar também que a falta desses insumos vai trazer novas percepções e fazer com que as pessoas conheçam um novo universo, que é repleto de sabor e tem muita riqueza”, aponta o chef Diego Cisneyros.



## BREVES

### Rede aposta no doce de leite artesanal

A American Cookies lançou o seu Festival de Doce de Leite. Até abril, a marca oferece quatro sabores à base da guloseima, em versões de 100g, assinadas pela sócia e confeitadora autodidata, Francielle Faria. Entre as combinações clássicas está o Cookie Choco, a partir de R\$ 13, com pedaços de chocolate meio amargo e recheado com doce de leite. Instagram: @americancookiesbrasil.



DIVULGAÇÃO

### Loja combina chocolate e sorvete

Além dos chocolates, a recém-inaugurada Kopenhagen, localizada na Galeria Esquina 586, na Praça de Casa Forte, também aposta em sorvetes. A loja agora disponibiliza massa de sorvete acompanhada dos chocolates da marca, entre eles, o conhecido Língua de Gato, as pastilhas de chocolate ao leite e casquinha coberta com castanha de caju torrada. Instagram: @kopenhagenrecife.



## GOLAÇO

## A um passo da grande decisão

Semifinal entre Sport e CRB na Arena de Pernambuco opõe times com roteiros idênticos na Copa do Nordeste

WILLIAM TAVARES

Q

uatro vitórias, dois empates, duas derrotas, seis gols sofridos e 14 pontos conquistados na primeira

fase. Nas quartas, em-

pate em 0x0 fora de casa e classificação conquistada nas penalidades, com o goleiro defendendo três cobranças. Essa é a história de qual clube até o momento na Copa do Nordeste? Se respondeu Sport, acertou. Foi CRB? Também. O duelo deste domingo, da semifinal do torneio, na Arena de Pernambuco, reúne equipes com roteiros recentes idênticos. A diferença é que somente um terá oportunidade de escrever mais um capítulo.

No intuito de contar com um público maior, o Sport optou por tirar o jogo da Ilha do Retiro e passar para o estádio de São Lourenço da Mata. Na casa leonina, por conta de restrições impostas pelo Corpo de Bombeiros, o clube só poderia receber pouco mais de nove mil espectadores. Na Arena, o número sobe para 22.500.

O CRB chegou a tentar, via Confederação Brasileira de Futebol (CBF), a liberação de 10% da carga de bilhetes para a torcida alagoana, mas não obteve sucesso e o confronto terá torcida única dos rubro-negros - seguindo norma da Federação Pernambucana de Futebol (FPF). Após casos de violência no estado, o órgão determinou que seriam permitidos apenas torcedores mandantes em clássicos locais e jogos do Nordeste envolvendo as equipes da capital.

## Retrospecto do confronto

Sport e CRB já se enfrentaram 20 vezes na história. São sete vitórias pernambucanas, cinco dos alagoanos e sete empates. Pela Copa do Nordeste, foram oito encontros, sendo três triunfos para cada lado e dois resultados de igualdade. Com relação ao jogo deste fim semana, o técnico Gilmar Dal Pozzo deve repetir a escalação da equipe que eliminou o CSA, na etapa anterior.



Sport



CRB

Maisson; Ewerthon, Rabel Thyere, Sabino e Sander; William Oliveira, Bruno Matias, Diogenes, Jucelino, Juba, Jaderon e Piraguan. Técnico: Gilmar Dal Pozzo.

Diogo Silva; Reginaldo, Iago Mendonça, Gum e Guilherme Romão; Yago, Marthá, Marcinho, Rafael Longuini e Richard; Anaelma Ramon. Técnico: Marcelo Cabo.

Local: Arena de Pernambuco (São Lourenço da Mata/PE)

Horário: 16h30

Árbitro: Zandick Gondim Alves Junior (RN).

Assistentes: Vinicius Melo de Lima e Luis Carlos de França Costa (ambos de RN)

VAR: Caio Max Augusto Vieira (RN)

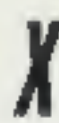
Transmissão: Nordeste FC, TV Jornal, ESPN, Star+



Herói do Leão contra o CSA, goleiro Maisson é a fortaleza na retaguarda rubro-negra

## NÁUTICO

## Chegou a hora do Timbu quebrar o jejum contra o Fortaleza



Fortaleza

Náutico

Max Walef; Tingo, Benvenuto, Tio; Pêdachi, Jussa, Zé Welton, Lucas Lima, e Capioaba; Moisés, Renato Kayzer. Técnico: Juan Pablo Vojvoda

Lucas Perri; Moreda, Camutanga (Wellington), Carlão e Júnior Tavares; Rhaldney, Wagninho e Jean Carlos; Ewandro, Leandro Carvalho e Léo Passos (Robinho). Técnico: Felipe Conceição

Local: Castelão (Fortaleza/CE)

Horário: 17h45

Árbitro: Denis da Silva Ribeiro Serafim (AL)

Assistentes: Edryz Mariano de Lima Albuquerque e Pedro Jorge Santos de Araújo

VAR: Wagner Raway

Transmissão: Nordeste FC, TV Jornal, ESPN, Star+

Desde 1965, quando venceu pela primeira vez como visitante o Fortaleza, em triunfo por 3x2, pela Taça Brasil, o Náutico foi desperdiçando, jogo a jogo, oportunidades de repetir a dose. E lá se foram 10 partidas e mais de cinco décadas sem vitórias alvirrubras perante o Tricolor do Pici. Neste sábado, no Castelão, pela semifinal da Copa do Nordeste, o Timbu terá mais uma chance. Hora para acabar com o jejum e destruir outro tabu: o de nunca ter alcançado a final do torneio. Com confronto único, os alvirrubros só passam diretamente se vencerem. Empate no tempo normal leva o duelo para as penalidades.

## Timbu conta com três retornos

O Náutico terá os desfalques dos volantes Richard Franco, expulso no duelo anterior, e Djavan, suspenso pelo terceiro cartão amarelo. Em contrapartida, outro atleta da posição, Rhaldney, está recuperado de uma lesão no joelho esquerdo e volta à lista de relacionados, brigando com Ralph por um lugar na cabele de área. O atacante Robinho, que cumpriu suspensão automática no jogo passado, também volta. O zagueiro Camutanga também está à disposição na zaga, podendo ocupar o lugar de Wellington.

TIAGO CALDAS / CNC



Rhaldney está recuperado de lesão e volta a ser relacionado

LOTERIAS

QUINA 5812 11 18 22 36 59

LOTOFÁCIL 1488

01 02 05 06 07 09 10 12 13 14 15 16 17 21 24

SUPER SETE 124

Col.1

Col.2

Col.3

Col.4

Col.5

Col.6

Col.7

CENTENA 2291

06 10 11 12 18 20 31 36 39 41 50 56 59 62 67 73 74 75 84 86

5

4

4

2

1

5

4